

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

## **Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln**

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 638. Wafel-Kuchen noch auf eine andre Art.

**urn:nbn:de:gbv:45:1-11242**

Man muß sie 2 Stunden vorher anrühren, daß sie recht aufgehen, so werden sie recht schön.

## Regula 637.

Wafel-Kuchen noch auf eine andere Art.

Man thue ein Pfund feines Mehl in einen Topf mit drey Viertelpfund abgeklärter Butter, solches erstlich wohl durchgeschlagen, denn etwas fein gestoßenen Zwieback, sechs klein geschlagene Eyer, zwey Löffel voll frischen ausgewässerten Zest, geriebenen Muskat, gestoßenen Cardemom, geriebene Citronschalen, zwey Löffel voll fein gestoßenen Zucker, alles zusammen wohl durchgeschlagen, denn auch anderthalb Nösel süßen Rohm dazu, damit durchgerührt, denn 2 Stunden hingesezt, daß es aufgeht, und denn gebacken.

## Regula 638.

Wafel-Kuchen noch auf eine andre Art.

Man thue drey Pfund feines Mehl in einen Topf mit fünf Viertelpfund abgeklärter Butter, und zwölf vorher klein geschlagene Eyer, solches mit einer steifen Ruthe oder einem kleinen hölzernen Löffel wohl durchgeschlagen, denn einen guten Löffel voll frischen Zest, zwey bis drey gedörrete Eyerdotter klein gestoßen und solche auch dazu gethan, und denn ferner mit drey Quartier lauwärmer Milch angerührt, denn wie vorher aufgehen lassen und hernach gebacken. Zu den Eyerdottern, so man stoßen will, muß man die Eyer vorher hart kochen, den Dotter heraus machen und durren lassen.

Regula

Regula 639.

Wafel = Kuchen noch auf eine andre Art.

Man thue vier Pfund feines Mehl in einen Topf mit 2 Pfund abgeklärter Butter und 28 klein geschlagenen Eiern, dieses wohl durchgearbeitet, denn 3 bis 4 Löffel voll frischen Zest und Gewürz nach Belieben dazu gethan, und ferner mit ohngefähr 5 Mäßel lauwarmer Milch angerührt und hingesezt, daß es aufgeht, und denn gebacken.

Regula 640.

Mörstel = Kuchen.

Man thue eine Kanne fein Mehl in einen Topf mit drey Viertelpfund abgeklärter Butter, acht bis zehn klein geschlagenen Eiern, dieses denn erstlich wohl zusammen durchgearbeitet, denn gestoßene Muskatblumen und Cardemom, Rosen- oder Orangen = Wasser, ein paar gute Löffel voll frischen Zest, das alles dazu gerührt, und denn ohngefähr ein Mäßel lauwarme Milch dazu gerührt. Es muß ein gutes Theil dicker als die Wafel = Kuchen angerührt werden, welches man nach Gutdünken leicht sehen kann. Denn so muß man es hinsezen, daß es ein wenig aufgeht, denn so nimmt man ein paar kleine Mörstel von gleicher Größe, solche auf Kohlfener gesezt und auch Kohlen rundherum beygelegt, daß sie heiß werden, denn mit abgeklärter Butter wohl ausgestrichen, auch ein wenig Butter darin gelassen, denn mit dem Zeige ohngefähr ein wenig über halb angefüllt, und oben mit einem

E e 3

Blech